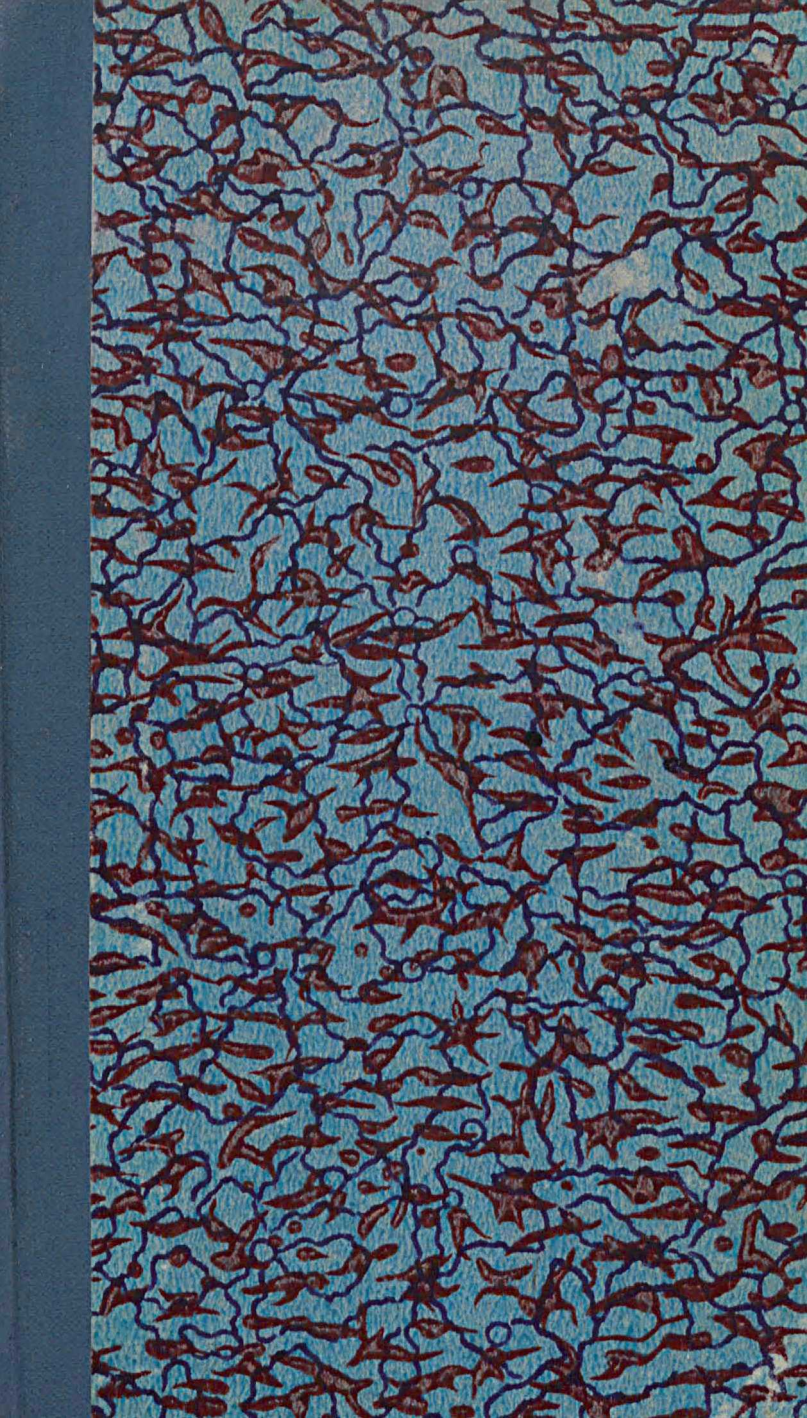




Ф 801-99
1328-7

МК XIX
8°-H

Новая...

М. 1817

ед. экз.

Ясное и совершенное наставленіе какъ
приготовлять разныя варенья, кон-
фекты, также есякія кушанья изъ
всѣхъ родовъ мясѣ, какъ-то: птицѣ,
дичины, рыбѣ, растѣній и плодовѣ,
дѣлать желеи и всякія хлѣбныя и
пирожныя, съ прибавленіемъ описанія
о порядкѣ стола; сколько перемѣнъ и
какія кушанья къ какой перемѣнѣ,
смотря по числу нѣвертовъ, при-
личны.

ВЪ УНИВЕРСИТЕТСКОЙ ТИПОГРАФІИ.

1817.



Печатаиъ дозволяется съ тѣмъ, чѣобы по
оппечатаиіи, до выпуска въ продажу, пред-
спавлены были въ Ценсурный Комитетъ
одинъ экземпляръ сей книги для Ценсурнаго
Комитета, другой для Департамента Ми-
нистерства просвѣщенія, два экземпляра
для Императорской публичной Библиотеки и
одинъ для Императорской Академіи Наукъ.
Сентября 18 дня 1816 года. *Ординарный Про-
фессоръ и Кавалеръ Иванъ Девгубскій.*



ПРАКТИЧЕСКІЙ ПОВАРЪ И КАНДИТЕРЪ.

Разныя приготовленія жидкихъ конфектовъ, или вареньевъ плодовъ.

Варенье абрикосовое для всегдѣшняго употребленія.

Взять абрикосовъ совсѣмъ спѣлыхъ; очисти оныя, свари сахару въ десятой степени уваренія столько вѣсомъ, сколько плода; опусти въ оной абрикосы и дай имъ кипѣть, чѣмъ выдали изъ себя сокъ; просуди, дай спечь сахару и поставь опять на огонь до пѣнъ поръ, какъ не будетъ совсѣмъ пѣны; потомъ вари сиропъ больше, прибавляя онаго есѣли не достаточно, опусти туда опять абрикосы, чтобъ кипѣли они подъ крышкою, и потомъ клади въ банки.

Абрикосы половинками.

Каждой плодъ разрѣзать надвое, дай имъ нѣсколько покипѣть съ малымъ количествомъ воды и чистаго сахара, изъ чего ссѣмать сиропъ, въ которой, когда онъ

довольно уварится, то ешь возьмешь настоящую свою густоту, положи по половине миндального зерна на каждую половину абрикоса, пересыпь оные чистым мѣлкимъ сахаромъ, и накрывъ крышкою, поставь такъ, чтобъ поверхъ былъ огонь, дабы придашь имъ хорошій цвѣтъ.

Полубсахаренныя сливы.

Сахаръ свари въ прешей степени уваренія два фунта на чешыре фунта плода, дай сливамъ вскипѣть въ ономъ сахарѣ одинъ разъ, вынь ихъ изъ онаго и дай спечь съ нихъ водѣ; поставь ихъ потомъ опять на огонь и увари сиропъ въ прешью степень уваренія, дай остынуть и вылей въ банки.

Сливы въ сахарномъ сиропѣ.

Сливы всѣхъ родовъ, исключая краснодамскихъ, варятся могутъ симъ образомъ: очисти оныя и очищая по одной, клади въ холодную воду; потомъ переложи ихъ въ кипятокъ и покрой огонь, дабы варить ихъ сперва слегка до шѣхъ поръ, какъ начнутъ зеленѣть онѣ; тогда сними съ огня и дай имъ остынуть, не вынимая изъ воды; положи, просудивъ ихъ, въ холодную воду; свари сахаръ въ седьмой степени уваренія, опусти въ оный сливы, давъ напередъ хорошенько спечь съ нихъ водѣ, давай кипѣть на большомъ огнѣ и сни-

май пѣнку; сними съ огня и дай заспы-
нуть въ сахарѣ; попомъ поспавъ ихъ
опяшь и свари въ прешей степени уваре-
нія; выкладывай тогда въ банки, копорыя
не покрывай, пока варенье не простынешъ.
Надобно для сего варенья выбирать сливы
еще не совсѣмъ спѣлыя, иначе плодъ сей
можетъ развариться; а дабы замѣнишь
се неудобство, многіе прошыкають сли-
вы булавкою, чѣмъ удобнѣе могли они
взявъ въ себя сахаръ.

Смородина ягодами.

Взявъ смородины оборванной, вычи-
стя сѣмячка, кидашъ по одной ягодѣ въ
холодную воду; свари кассонадъ или нечи-
сшаго сахару въ двенадцатой степени ува-
ренія и положи въ оной плодъ; попря-
сывай коспрюлю надъ огнемъ до шѣхъ
поръ, какъ сахаръ разварится не кипѣвши;
сними тогда конфектъ и выливай въ бан-
ки: смородина жемчужинами варится такъ,
что на два фунта плода кладушь три
фунта нечисшаго сахару,

Цвѣты померанцовые шишками.

Взявъ шишокъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ
едва нераспусшившихся, проколошь ихъ
всѣ въ разныхъ мѣстахъ и положишь въ
салфешку, оставишь изъ нихъ нѣкопорыя;
покласъ какъ шѣ, такъ и другія въ ки-
пяшокъ, и пущъ лежащъ въ ономъ до

шѣхъ поръ, какъ шѣ, копорыя не въ сал-
фешкѣ, свободно будущъ раздавливались ;
тогда вынь ихъ и положи также въ сал-
фешкѣ въ холодную воду съ цинроннымъ
сокомъ ; сахаръ разведи съ очищеніемъ,
полагая три фунта онаго на фунтъ ши-
шокъ ; шишки вынь изъ воды, дай съ нихъ
сечь оной, перетри, положи ихъ на сва-
ренной сахаръ въ первой сшепени уваре-
нія и дай лежащъ имъ въ ономъ цѣлыя
сушки ; слей сахаръ, свари его во второй
сшепени уваренія и вылей оной на цѣ-
шны, но чшобъ былъ въ половину холодной;
попомъ разливай въ банки.

Жасмицъ вареной въ сахарѣ.

Взявъ цѣшновъ сихъ самыхъ свѣжихъ
и уже совсѣмъ распуспившихся, свари
сахаръ въ первой сшепени уваренія, сними
оный во огонь, опусти въ него цѣшны
и дай имъ пребыть тамъ цѣлыя сушки ;
послѣ чего дай нѣсколько разъ вскипѣшь
въ этомъ же самомъ сахарѣ, пока будущъ
они въ осьмой сшепени уваренія, разлей
въ банки, когда остынушь.

Абрикосы спѣлыя въ сахарѣ.

Возьми очисти, или нечисти положи
ихъ въ колошой сахаръ, наливъ весьма ма-
ло воды, не ставя еще кипѣшь; сахаръ, во-
шедъ въ нихъ, запрепятствуетъ имъ, когда
будешь варишь, разползаться, и варивши

вынешь ихъ цѣлые нѣкоторымъ образомъ какъ были они, когда клалъ ихъ въ оной, класъ можно шуда и коспочку; но въ шакомъ случаѣ надобно поваришь ихъ особливо въ немного разведенномъ сахарѣ, иначе опъ нихъ, какъ говоришся у конфешчиковъ, заплѣснѣешь конфектъ.

Другимъ образомъ. Сперва очистишь абрикосы, и вмѣсто того, чѣмъ класъ въ воду, посыпашъ ихъ мѣлкимъ сахаромъ, и оставишь шакъ на день или на два, чѣмъ сахаръ разошелся и вѣлся въ плоды; послѣ положишь ихъ въ коспрюльку и дашь имъ кипѣть, и снявъ, оставишь дни на два въ ихъ сиропѣ; послѣ еще варишь, и вынувъ, покласъ въ банки, переваришь еще сиропъ и положишь его на оныя. Но какъ мѣшкашно сіе, а посему неудобно, при томъ же ничѣмъ не лучше, по первое безпрекословно предпочтительнѣе.

Брусника вареная въ патоку.

Взявъ не совсѣмъ спѣлой брусники и вдвое противъ того вѣсомъ самой чистой патоки, которую вари напередъ одну на маломъ огнѣ до пѣхъ поръ, какъ сгустѣешь; потомъ всыпь въ оную бруснику и вари, пока уварится; простуди и выложи въ банку.

Вишни въ косточками въ сахарѣ.

Взявъ лучшихъ самыхъ вишенъ, спелыхъ обрѣзашъ оныхъ до половины, пере-

переть ихъ хорошенько, дасть имъ вскипѣть много разъ въ сахарѣ, уваренномъ въ девятой степени уваренія, прибавишь на другой день въ нихъ такого же опшвареннаго сахару съ смородиннымъ сокомъ, и варишь все вмѣстѣ до вшорой степени уваренія.

Абрикосы не очень спѣлые и не очень зеленые въ сахарѣ.

Когда хочешь варить оныя цѣлыми, то надобно на верхушкѣ ихъ прорѣзать легонько скважину, а съ другаго конца косточку выдавить лезвеемъ ножа; возьми плода чешыре фунта, положи оной въ кипяшокъ помокнушь, однако же оберегаясь, чтобъ онъ въ водѣ не ошкрылся, бережно вынимай ложкою съ скважинами и дай съ нихъ опечь на сипѣ или плешенкѣ. Надобно имѣть сахару разведеннаго въсомъ сполько же, сколько плода, и сахаръ сей сварить въ осьмой степени уваренія; когда онъ будетъ въ сей степени, опускашь тогда въ него абрикосы по одному и дасть имъ вскипѣть два или три раза; потомъ сняшь ихъ съ огня, дасть остынушь, спечь съ нихъ влажнoshi и водѣ, и взявъ въ себя сахаръ; за симъ дасть спечь сахару и переварить его съ плодомъ; а когда вскипишь онъ разъ семь или восемь, дасть ему поспояшь нѣсколько часовъ, или опѣ вечера до другаго утра; потомъ поста-

вишь опять на огонь, чтобъ доварить сиропъ, и выложишь абрикосы въ банки, наливши сиропомъ сверху.

Абрикосы зеленые въ жиждѣ.

Возьми очисти абрикосы отъ могущей быти на нихъ нечистоты такимъ образомъ: когда они обварятся и позеленѣютъ, поддержи ихъ въ двухъ холодныхъ водахъ и дай съ нихъ хорошо спечь на ономъ ситѣ; имѣй въ конфектной кострюлькѣ опваренной сиропъ, опусти туда абрикосы и дай имъ одинъ разъ вскипѣть; сними съ огня для очищенія ихъ отъ пѣны, положи все въ миску, гдѣ плодъ пишался сахаромъ, которой долженъ быти въ первой степени уваренія, дабы плодъ лучше могъ его въ себя вбирать; дай спояти оному такимъ образомъ до двенадцати часовъ, болѣе или менѣе; вынь плодъ, дай опечь съ него сиропу, и переваривъ сахаръ, налей на плоды. Продолжай сіе дѣйствіе нѣсколько дней и прибавляй мѣру опвареннаго сахара по мѣрѣ того, какъ вбираетъ будущъ онаго въ себя абрикосы. Послѣ трехъ или четырехъ таковыхъ дѣйствій, когда плодъ напишется хорошенъко, вари сахаръ въ послѣднее до третьей степени уваренія, опусти въ оной абрикосы и въ семь степени уваренія; сахару дай онымъ еще вскипѣть пять или шесть разъ подъ крышкою; сberi съ огня, снимай хорошенъко пѣнки,



и когда варенье въ половину будешь холодно, разлей оное въ банки.

Груши съ жижею въ сахарѣ.

Взявъ спѣлыхъ грушъ, помочить ихъ въ горячей водѣ; потомъ, очисти и изрѣзавъ ихъ четвертинками, вынуть изъ нихъ сердечко или сѣмячки, и мѣсто, гдѣ оныя хранятся, опустить ихъ въ сахаръ, сваренной въ четвертой степени уваренія, и дать имъ въ ономъ нѣсколько вскипятъ; снять съ огня и ошавить въ сахарѣ на половину сушокъ; потомъ вынуть ихъ и дать опечь; переварить еще сахаръ, опустить въ оной опять груши и дать еще повариться, полагая столько же всего сахару, сколько плода.

Абрикосы желтые въ сахарѣ.

Возьми лучшіе и почти спѣлые, косточки вынь, плоды свѣсь, дабы равное онымъ количество положишь сахару, дай имъ немного полежать въ кипяткѣ, чтобы они поразмякли, и потомъ помчась опусти въ холодную воду; вынувъ изъ оной, дай имъ опечь на сирѣ, разведи сахаръ въ кастрюлѣ и вари его въ девятой степени уваренія; опусти туда абрикосы, которыми дай нѣсколько въ ономъ покипятъ; сними ихъ и дай постоять по крайней мѣрѣ часовъ двенадцать въ ихъ сиропѣ; когда они вберутъ въ себя сахаръ, вынь

ихъ и дай имъ ошечь; потомъ поставь
опянь сахаръ покифнь, и чшобъ узнашь,
сполько ли оной кифль, сколько потребно,
опусти палець въ холодную воду и
потомъ въ сахаръ, а послѣ опянь въ хо-
лодную воду, и когда сиропъ съ пальца
скашываеися въ шѣсто, то довольно ему
кифнь; тогда положи въ оной абрикосы,
не давай имъ кифнь, дай имъ поспоянь
еще часовъ двенадцать; наконецъ вскипя-
ти ихъ разъ пять или шесць, и засну-
живай по половинѣ, чшобъ скласъ въ
банки.

Груши русселетъ называемые еъ сахарѣ.

Взянь грушъ спѣлыхъ, вари ихъ на
большомъ огнѣ, пока онѣ опмякнушь, опу-
сти ихъ потомъ въ холодную воду и по-
слѣ очисти; сахаръ свари въ первой сте-
пени уваренія, въ оной опусти груши,
вари ихъ, снимая пѣнки. Когда болѣе не
будешъ на нихъ пѣнокъ, сними ихъ съ
огня и дай остынушь, держи полсушки
ихъ въ сахарѣ; послѣ вынь, дай спечь
съ нихъ сиропу и вари оной до второй
степени уваренія; груши сложи въ банки,
влей сверху сиропъ и не покрывай оныхъ
банокъ, пока не остынушь.

Барбарисъ еъ сахарѣ.

Барбариса возьми фунтъ, или болѣе,
вычисши оной, спебелей не обрывай и

связаи пучками ; потомъ возьми для означеннаго количества плода при фунта чистаго сахару и ошвари въ ономъ до шѣхъ поръ , какъ проваряшся и напишашся сахаромъ ; тогда вынь вонъ барбарисъ , повари еще сиропъ , и когда остынушъ пучки , складывай ихъ въ банку , налей на оныя сиропъ , осмудивъ напередъ оной.

Инбирь въ сахарѣ вареной.

Сперва должно выбирать корни , растѣнія толстыя , мягкія , позлащеннаго цвѣта , пріятнаго вкуса ; мочить попребно его нѣсколько времени , дабы посредствомъ того лишишь оный естественной своей ѣдкости ; сиропъ его долженъ быть цѣлой и довольно увареной . У мореходцевъ въ великомъ употребленіи сей конфектъ , кошорой не можно дѣлать индѣ , какъ шокмо въ шѣхъ самыхъ мѣстахъ , гдѣ оный есть ; онъ укрѣпляетъ , вспомошествоуетъ варенію желудка , препятствуетъ загнишію мокротъ ; довольно каждой разъ употреблять онаго кусокъ , величиною въ маленькой орѣхъ .

Малиновой конфектъ.

Взявъ малины не споль спѣлой , какъ для канеленовъ и кларекешовъ , и чшобъ сколько возможно была цѣльнѣе , обери оную и положи въ каменную чашку , которая бы была на днѣ болѣе плоская , чѣмъ

крушая; сахаръ свари въ седьмой степени уваренія, вылей оной на малину, дай кошорой остынушь. Когда оная возьмешъ въ себя сахаръ, для чего довольно будешъ того времени, кошорое пошребно для просуженія оной, тогда выложи оную легонько съ оспорожностію въ конфекшннй пазъ, въ кошоромъ вари, снимая пѣну до шѣхъ поръ, какъ сахаръ будешъ во второу степени уваренія; тогда выливай въ банки и не покрывай оныхъ, пока не просынешъ варенье.

Абрикосовъ желтыхъ варенье.

Сперва должно выбрашь самые спѣлые плоды, бережно очисти ихъ, косточки изъ нихъ вынь, дай имъ засохнушь на огнѣ, и опшѣсь фунтъ сахару на фунтъ плодовъ; сахаръ вари въ прешей степени уваренія и опусти въ него абрикосы; вари ихъ на большемъ огнѣ, мѣшай хорошенько плоды, чшобъ раздавились и не слиплялись комомъ; попомъ сними, дай поспоятъ, и наконецъ сложи варенье горячее въ половину банки.

Померанцовыхъ цвѣтовъ варенье въ сахарѣ.

Сперва онымъ дай цвѣшамъ разъ вскипѣшь въ кипяшкѣ, оные вынь, переложн въ другую горячую воду, съ цнпроннымъ сокомъ до шѣхъ поръ вари, какъ мягки будушь, что можно узнать пронувши

ихъ вальцомъ; потомъ выложи ихъ въ холодную воду съ новымъ цитроннымъ сокомъ; оныя вынувъ, водѣ дай стечь, на нихъ влей равное количество сахару, свареннаго въ первой степени уваренія, въ половину горячаго; перевари сей сахаръ, оная выливай на цѣвны и повтораи сіе чешыре раза; наконецъ свари его во второй степени уваренія, и поспоятъ дай по крайней мѣрѣ половину сушокъ въ жаркомъ мѣсѣ прежде разлишія въ банки.

Смородина вареная въ сиропѣ.

Варить оную можно кишмями, или ягодами, оборвавши. Варить оную кишмями, надобно выбирать самую лучшую и прозрачную; оную класъ въ сахаръ, сваренной въ восьмой степени уваренія, нѣсколько разъ дашь вскипѣть и оставишь въ ономъ сахарѣ до другаго дня; изъ онаго вынуть и переваришь сиропъ въ третью степень уваренія, а потомъ вылинь его на плоды, которой прежде выложишь въ банки. Если же варишь оную оборванную ягодами, то увари сахаръ седьмую степень уваренія, положи въ оной смородину и давай хорошенько кипѣть; снимая чаще пѣнку; сними потомъ ягоды съ огня и, давъ поспоятъ, переваривай ихъ еще до тѣхъ поръ, какъ сиропъ сдѣлается желеемъ, что узнать можно, когда сей сиропъ будетъ клѣвиться, и шакъ какъ падеть ли-

ешомъ; сними тогда оную съ огня и обирай пѣнку, есмьли то потребно; дай въ половину остынуть и вылей въ банки. Другіе, чтобъ дать болѣе смородинѣ великолѣпія, варятъ вишневой сокъ въ сахарѣ, сваренномъ въ осьмой степени уваренія, дающъ которому нѣсколько разъ вскипятить; кладутъ потомъ въ него смородину, дающъ ему вскипятить разъ до двадцати, а за симъ нѣкоторое время посмоятъ; наконецъ переваривающъ въ настоящій сиропъ, то естъ въ третью степень уваренія, и ошудивъ выливаютъ въ банки.

Грецкіе орѣхи, или ядра оныхъ въ сахарѣ.

Взявъ оныхъ ядеръ самыхъ молодыхъ, обрѣзаешь наподобіе граненія камней, оставляешь на нихъ понемногу зеленой ихъ перепонки, класъ по одной въ холодную воду и перемѣняешь оную три или четыре раза въ продолженіе сушокъ, а потомъ варишь въ большемъ количествѣ воды до шѣхъ поръ, какъ они разварятся. Доканчиваешь тогда пріутошвление оныхъ, какъ предписано; наблюдаешь однакожь то, чтобъ вылишь на нихъ сахаръ нѣсколько погорячѣе и поваришь ихъ въ послѣднемъ сахарѣ прежде разлитія въ банки.

Сливы мирабелевыя варенныя.

Коспочки вынь, или проколи только сливы, опусти ихъ въ кипятокъ, перело-

жи въ холодную воду, попомъ въ сахаръ, сваренной въ осьмой степени уваренія, полагая фунтъ онаго на фунтъ плода; дай вскипѣть два раза покрывши и два раза дай въ суски стекашь съ нихъ сахару; сиропъ свари въ четвертой степени уваренія и опусти въ оный плодъ; все вари до шѣхъ поръ, какъ придетъ въ одну степень уваренія; съ огня сними, очисти пѣнку и вылей въ банку. Если вынешь изъ сливъ косточки, то не обрывай съ нихъ шпелюкъ.

Персики въ сахарѣ.

Возьми персиковъ почти спѣлыхъ, очисти оные и разрѣзывай надвое; вынь изъ нихъ косточку, обвари немного горячею водою; попомъ дай имъ два только раза вскипѣть въ сахарѣ, сваренномъ въ четвертой степени уваренія, оставь ихъ въ ономъ до другаго дня, и вынувъ изъ онаго и давъ съ нихъ сахару спечь, переваривай сей сиропъ; положи въ него плоды и дай нѣсколько разъ вскипѣть. Симъ оканчивай сіе варенье, полагая для онаго сахару равное количество противъ плода.

Терновникъ вареной въ сахарѣ съ сиропомъ.

Нарви (или нащипли) терновника, или терновыхъ ягодъ красныхъ и самыхъ спѣлыхъ, вари покрывши въ сахарѣ, сварен-

номъ въ осьмой степени уваренія; дай нѣсколько времени постоять, поставь потомъ на огонь и вари сіе варенье въ прешью степень уваренія.

Жасминъ вареный въ сахарѣ.

Возьми исполки и просѣй сквозь сито жасминовые цвѣты, разведи ихъ въ сахарѣ, сваренномъ въ осьмую степень уваренія. Для сего варенья берется фунтъ сахара на фунтъ оциланыхъ цвѣтовъ.

Изъ миндаля зеленого варенье.

Возьми ошелуши миндаль, дабы его очистишь, и когда хорошенько вычистишь, выложи въ холодную воду; взвари воды; и сваривъ въ оной миндаль, пока сдѣлается довольно мягко, раздави оной и пропусти сквозь рѣшето, сильно протирая; положи сей густой ягодникъ въ кофрьюлю и засуши такъ, какъ абрикосовой, мѣшая непрестанно оной, чтобъ не приспавалъ и не сжигался; положи фунтъ сахара на фунтъ плода; увари сей сахаръ въ шестую степень уваренія и положи въ оной ягодникъ; мѣшай все хорошенько, держа на весьма маломъ огнѣ и не давай кипѣть; а когда смѣсь сія хорошо огустѣетъ, сложи оную въ чистыя банки и храни для употребленія.

Каштаны вареные въ сахарѣ съ жижею.

Возьми отбери оныхъ каштановъ, которые лучше, и опусти ихъ въ кипяшокъ, чшобъ снялась съ нихъ нижняя кора; а попомъ положи въ другой кипяшокъ и вари до тѣхъ поръ, какъ будутъ мягки; вынь тогда оные и дай опечь; попомъ опусти ихъ въ опваренный сахаръ и дай имъ только вскипѣть; сними съ огня, поспавъ въ жаркое мѣсто и унарь на горячемъ пеплѣ; прибавъ сахара при вшоромъ разѣ варенія и оставъ плоды въ жаркомъ мѣстѣ напишывавшесь сахаромъ до другаго дня.

Фіалковыхъ цвѣтовъ варенье въ сахарѣ съ сиропомъ.

Возьми фіалокъ цѣльныхъ свѣжихъ, обрѣжь не много спебельки оныхъ и положи не мывши въ сахаръ, сваренной во вшорой спешени уваренія; дай имъ въ ономъ нѣсколько разъ вскипѣть и оставъ въ эшомъ сахарѣ до другаго дни; перевари сахаръ въ шрешью спешень уваренія. Если хочешь варить фіалковые цвѣты ошипаные листочками, поступай такимъ же образомъ, какъ съ вышеупомянутыми.

Цитроны вареные въ сахарѣ съ сиропомъ.

Сперва срѣжь съ цитроновъ одну только верхнюю кожу, сдѣлай круглое отверстіе въ томъ мѣстѣ, гдѣ спебель;

обвари ихъ кипяшкомъ и переложѣ въ холодную воду; вынь изъ нихъ всю внутренность, даи имъ вскипѣшь нѣсколько разъ въ очищенномъ сахарѣ, вынь оныя, переложѣ въ каменную чашку, переваривай сахаръ пять разъ, въ разное время прибавляя сиропа, и въ послѣднемъ увареніи свари оной въ третью степень уваренія; положи въ него плоды и даи нѣсколько разъ вскипѣшь, чѣмъбы цитроны погружены были въ сахаръ, дабы въпервыхъ уварившася имъ какъ должно и припомъ взяшь въ себя поѣребной сахаръ.

Цитронные изрѣзки въ сахарѣ вареные.

Сперва очисти и изрѣжь полосками всю длину цитроновъ, обвари ихъ кипяшкомъ до того, какъ онѣ хорошенъко поомѣмякнушъ, и довершай вареніе оныхъ такимъ образомъ, какъ прежде упомянуто.

Цитроны вареные въ сахарѣ.

Взяшь число цитроновъ по произволѣнію, облупай оныя хорошенъко, и очищая откидывай каждый въ холодную воду, смѣшанную съ не большимъ количествомъ сока того же самаго плода, дабы шѣмъ сохранишь бѣлизну оныхъ цитроновъ; потомъ, вынувъ изъ холодной воды, обвари ихъ кипяшкомъ, въ который положи то же не много цитроннаго сока и держи ихъ въ ономъ до шѣхъ поръ, какъ сдѣлаются они такъ мягки, чѣмъ вошкнушая

въ нихъ булавка не будетъ держаться; выпорожни оныя изъ середины ложкою, посредствомъ опверзшя сдѣланнаго на верхушкѣ; вари и довершай приуготовленіе оныхъ, какъ сказано прежде.

Цитроны зеленые съ сахарѣмъ.

Разрѣжь оныя надвое и сложи въ тепловатую воду. Когда будутъ они въ оной на огнѣ почти уже закипать, подлей не много воды холодной, чтобы не дашь имъ подняться; сними съ огня, прикрой и дай имъ въ посудѣ позеленѣть; потомъ переложь ихъ въ другую воду и дай имъ въ оной кипѣть до нѣхъ поръ, какъ будутъ они мягки; дай имъ остынуть, и потомъ переложь ихъ въ каменную чашку; налей на нихъ опвареннаго сахару, полагая пять фунтовъ онаго на полсотни цитроновъ; давай кипѣть сахару по чешыре раза, и въ послѣднее, уваривъ его въ чешвершую степень уваренія, положи въ оной цитроны и еще нѣсколько разъ въ ономъ вскипяти.

Цитронное варенье.

Взявъ цитроновъ количество по произволению, изрѣзашъ оныя кусочками и выбери всѣ сѣмячки; вари оныя въ кипящѣмъ и съ сокомъ того же плода до нѣхъ поръ, какъ будутъ они довольно мягки, и потомъ переложь ихъ въ холодную воду; вы-

нувь изъ оной, дай имъ хорошенько спечь, выжми ягодникъ сквозь салфетку, вари оной въ сахарѣ, сваренномъ въ девятой степени уваренія, въ кошоромъ дай имъ нѣсколько разъ вскипѣнь; на полфунта сего ягодника употребляй фунтъ сахара.

Крыжовникъ вареный въ сахарѣ съ сиропомъ.

Возьми ягоды, разрѣзывай ихъ ножичкомъ съ одного бока, или распори ихъ булавкою, ко которою и вычищай изъ внутренности оныхъ сѣмечки; потомъ положи ягоды въ самую чистую горячую воду, а сію пославъ на не большомъ огнѣ и дай споянь до тѣхъ поръ, какъ ягоды всплывуть на верхъ; тогда сними съ огня, оставъ ягоды въ той же водѣ, ко которую просуди, чѣобъ ягоды не слишкомъ побѣлѣли; потомъ озелени оныя въ той же самой водѣ, положи въ оную не много соли и ренскаго уксусу, ошъ чего они скорѣе и лучше зеленѣють; послѣ сего выложи ягоды въ воду холодную, чѣобъ вышла изъ нихъ остроша; ошвари сахара два фунта, положи въ оный крыжовникъ и дай немного закипѣнь въ сахарѣ; снявъ же съ огня, оставъ его въ ономъ на суши; потомъ слей сиропъ, ко которою свари въ чешвертой степени уваренія; опусти въ оный крыжовникъ, давъ ему вскипѣнь въ томъ сахарѣ чешыре или пять разъ; мѣ-

шай бережно и снимай пѣнки; а потомъ просудя разливай въ банки. Для сего варенія должно полагать равной вѣсъ какъ плода, такъ и сахара.

Финики вареные въ сахарѣ въ жиждѣ.

Возьми финиковъ въ половину сѣмьлыхъ, наколи ихъ булавкою, обвари горячею водою, переложивъ въ холодную и дай имъ позеленѣть въ той же самой водѣ; потомъ, вынувъ изъ оной и давъ ей хорошенько опечь, положи ихъ въ сахаръ, сваренной въ четвертую степень уваренія, и много разъ въ ономъ кипящи, полагая фунтъ сахара на фунтъ плода; оставь плоды наипышавшися онымъ сахаромъ до другихъ сушокъ, и тогда вынувъ ихъ изъ сиропа, дай съ нихъ оному опечь; перваривай его такимъ образомъ три дни сряду, выливая оной послѣ каждого раза варенія на финики; въ четвертые же сутки довершай сего вареніе сиропа, уваривъ оный до четвертой степени, дабы онъ могъ быть проченъ.

Малина пушная вареная.

Возьми насыпь на сковороду на дно шершаго сахара и расклади рядками хорошенько малину, вари не много, влей двѣ ложки воды, а послѣ положи въ банку вмѣстѣ съ сиропомъ, и естли его будетъ мало, то надлежишь доварить. Вмѣсто сахару можно употреблять и медъ.

Яблоки варенныя въ патоку.

Сперва разрѣжь яблоки и очисти, потомъ вымой въ чистой водѣ, вари въ патоку до шѣхъ поръ, какъ она станешь осаживаться; тогда, вынувъ ихъ изъ патоки, дай ей съ нихъ спечь и клади безъ патоки въ ящикъ, или въ банки; свара надлежащихъ яблоки въ печи посушить не много, потомъ обмакивая въ патоку, скласъ въ банки.

Черная смородина вареная въ меду.

Сперва свари медъ съ смородиною, какъ ягодникъ, потомъ положи смородину неизмяшую и увари до шѣхъ поръ, какъ останешься четвертая доля; тогда положи вишень въ смородину и вари.

Фиги варенныя въ сахарѣ.

Взявъ въ половину спѣлыхъ фигъ, напыкай ихъ концомъ ножа ближе къ спелю, и послѣ вари въ водѣ, чшобъ разъ двенадцать вскипѣли; потомъ снявъ съ огня, оставъ въ той же водѣ, дабы онѣ опять позеленѣли; а когда онѣ поостынутъ, положи на малое время въ холодную воду, и потомъ откинувъ на сито, дай спечь водѣ; потомъ свари сахара сколько вѣсомъ, сколько фигъ; положи въ оный сахаръ, фиги и дай имъ разъ пять вскипѣть бѣлымъ ключемъ; потомъ, снявъ съ огня, снимай пѣну и понемногу выкладывая

въ чашу, гдѣ имъ должно будешь лежать въ сиропѣ до другаго дня; за симъ сливъ сиропъ, вари его, чѣмъ онъ двенадцать разъ вскипѣлъ, и послѣ вылей кипяшкомъ на фиги и пошавъ въ жаркое мѣсто до другаго дня; тогда опять слей сиропъ, вари его большимъ ключемъ, положи въ него фиги, дай имъ раза два въ немъ вскипѣть, и когда оный сиропъ будешь густъ, то раскладывай варенье по банкамъ.

Вишни съ малиною варенья.

Надави фунтъ малины и процѣди сквозь сито ея сокъ; свари чѣтыре фунта сахару большимъ перомъ, положи въ него малиновой сокъ и три фунта очень спѣлыхъ вишенъ; обрѣзавъ у нихъ до половины шпелли и вари на хорошемъ жару, чѣмъ по крайней мѣрѣ восемь или десять разъ вскипѣли; снявъ съ огня, сними пѣну и оставъ стоятъ до другаго дня; потомъ опять переваривай, даже какъ сиропъ сдѣлается перле, и тогда не много простудя, выкладывай въ банки.

Яблоки крошенныя варенья.

Возьми и кроши помѣльче яблоковъ, положи ихъ въ сковороду и насыпь сахару; влей ложку воды и вари, чѣмъ не слишкомъ разварилось; вмѣсто сахара можно также варить и въ патоку, только должно мѣшать, чѣмъ не перегорѣло.

Конфекты. Разныя приуготовленія сухихъ.

Вишни засушенныя въ печи.

Возьми и выбери самыя лучшія и спѣлыя вишни, но только не окислыя, положи ихъ на рѣшеткахъ и пославъ въ печь въ умѣренной жаръ. Они когда не много засохнутъ, то вынь, перевернѣши ихъ и пославъ опять въ печь въ такой же жаръ, и пусть стоятъ въ оной, пока совсѣмъ засохнутъ; свяжи ихъ тогда пучками и спрячь въ сухое мѣсто.

Каштаны въ леденцѣ.

Взять каштановъ вареныхъ въ сахарѣ, вынь ихъ изъ онаго безъ жижи и засуши въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ; потомъ положи ихъ въ формы леденца и наливай сверху сахаромъ, свареннымъ въ седьмой степенѣ уваренія; оставъ оныя въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ, и когда леденецъ доспѣетъ, то ешь, когда будетъ имѣть видъ кристальной, вынь и положи для сохраненія въ ящики.

Жесминное тѣсто.

Возьми исполки жесминовыхъ цвѣтцовъ и просѣй сквозь сито; разведи оныя мало по малу въ сахарѣ, сваренномъ въ девятой степенѣ уваренія; потомъ выложи въ формы и засуши въ жаркомъ мѣстѣ, полагая для сего варенья полфунта

сахару на осьмушку оборванныхъ жесминовыхъ цѣпчовъ.

Груши русселятъ вареныя въ сахарѣ сухія.

Плодь сей также какъ и всѣ другія груши вареныя въ сахарѣ съ жижею цѣпчыми или чешвершинками засушивается, какъ упомянуто выше.

Вишневое тѣсто.

Вишень надави самыхъ спѣлыхъ и отборныхъ, прощри сквозь сито, засуши выжимку такимъ образомъ, чшобъ она подобна была пѣсшу; разведи попомъ въ сахарѣ, уваренномъ въ девяшую степень, полагая фунтъ сахара на фунтъ съ чешвершью пѣста; сложи сіе пѣсно въ формы и засуши.

Карамель смѣшанной.

Слегка помажь самымъ лучшимъ и чишымъ масломъ кандишерскіе лисны, клади на оныя кусочки всякаго рода сахарныхъ сухихъ вареній, покрой оныя проволокой карамеля или шопленого сахара; когда онъ будетъ совсѣмъ сухъ, переворои и покрой такимъ же образомъ шопленнымъ сахаромъ, другую сторону засуши также и подавай въ коробочкахъ или стаканчикахъ.

Абрикосы засушенные въ сахарѣ.

Возьми абрикосоваго ягодника и примѣшай въ оной гумми адраганту, разве-

деннаго съ мѣлкимъ сахаромъ; едѣлай изъ всего того шѣсто, хорошенько оное размѣси, раскатай на столѣ скалкою, на кошпорой подсыпь напередъ сахара, чѣшобъ сіе шѣсто не приспавало къ оному; шѣсто когда будетъ по пребно свойства, разрѣжь оное жестянымъ рѣзцомъ, чѣшобъ дашь ему видъ по желанію; засуши на сковородѣ и послѣ поступиай какъ съ прочими.

Вишни обѣленыя.

Взбей одинъ или болѣе яичныхъ бѣлковъ, смотря по количеству плода, съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ, вылей оное на блюда, всыпавъ шуда самаго чистаго и мѣлкаго сахара, валий въ ономъ вишни, и когда они довольно имъ покроются, суши ихъ на солнечныхъ лучахъ, или на разведенномъ огнѣ, но спавъ въ шакомъ ошѣ онаго разсипояніи, чѣшобъ они не болѣе чувствовали, какъ обыкновенную степень солнечнаго жара.

Абрикосы зеленые въ леденцѣ.

Возьми положи въ печку, когда будущъ вынушы хлѣбы, или, шакъ сказать, въ вольной духъ, хорошенько разложи ихъ на рѣшеткахъ, пока они засохнушъ насквозь, и засушивши въ печи, положи ихъ въ леденцовыя формы, наливай на нихъ сахаромъ, сваренымъ въ седьмой степенни, и чѣшобъ былъ оный въ половину холодной,

поспавъ ихъ въ печь, въ которой чѣмъ былъ умѣренной жаръ. Леденецъ познается поспѣвшимъ поному, когда сахаръ будетъ имѣть видъ хрустала.

Виноградъ въ сорочкѣ или бѣлкѣ.

Возьми раздѣли виноградъ на маленькія кисточки, обмакивай ихъ въ разбитомъ яичномъ бѣлкѣ, обваливай въ мѣлкомъ сахарѣ и сдувай съ верху, чѣмъ не оставалось на нихъ сахару болѣе, какъ сколько прилѣпится къ яичному бѣлку; разложи ихъ на бумагу, которую положи на сито или рѣшешку, и засушивай виноградъ въ умѣренномъ жару.

Персики въ сахарѣ сухіе.

Сперва облупя съ нихъ кожу, надобно положить на двадцать персиковъ три фунта сахару и два сшакана воды горячей; а когда сиропъ вскипитъ, положишь персики и варишь, снимая пѣну до чиста. Когда поспѣютъ персики, дай имъ споясть въ сиропѣ до тѣхъ поръ, какъ наберутся онымъ доспащочно; вынуть ихъ и положить на рѣшето, и какъ скоро спечешь сиропъ, снявъ обсыпашъ сахаромъ и скласъ на другія рѣшета.

Груши бланковыя.

Плодъ сей самый ранній родъ грушъ и довольно пріятнаго вкуса. Онѣя должно проколотъ сверху или съ головокъ, и опустить для моченія въ горячую воду,

не давая имъ однако же кипѣть. Когда они ошмякнушъ, очисти ихъ и опусти пошчасъ въ холодную воду; вынувъ изъ оной, дай съ нихъ сечь водѣ и положи вареніе; вынь плоды ихъ изъ сиропа, кошорому дай съ нихъ сечь; осыпь ихъ мѣлкимъ сахаромъ и суши въ жаркомъ мѣстѣ; а когда засушатся съ одной стороны, перевороти ихъ, опять осыпь сахаромъ, и такимъ же образомъ засуши другую сторону.

Вишни варенныя въ сахарѣ сухія.

Возьми выбери самыя лучшія и вынь изъ нихъ косточки; дай имъ нѣсколько разъ вскипятить въ сахарѣ, кошорой уже прежде долженъ быть довольно уваренъ и оставъ ихъ въ семь сахарѣ до другаго дня; тогда вынь ихъ и дай сечь; вари еще сахаръ и попомъ опусти въ оной плодъ; дай оному вскипѣть нѣсколько разъ подъ крышкою, снимая хорошенько пѣнки; вынь ихъ попомъ въ теплой кандишерской горницѣ, осыпавъ напередъ сахаромъ. Мѣра сахару три четверти на фунтъ плода.

Вишни въ сорочкѣ.

Возьми обмакивай ихъ въ разболтанной яичной бѣлокъ и обваляй въ самомъ лучшемъ мѣлкомъ сахарѣ умѣренно, подувая съ верху, дабы они взяли въ себя онаго шокмо довольно количество; положи ихъ на сито и поставъ сушишь

въ умѣренно жаркомъ мѣстѣ до того времени, какъ употребляшь.

Жесминной леденецъ.

Сперва набравъ жесминныхъ цвѣшковъ, изщипи и вари въ сахарѣ, сваренномъ въ девашую степень уваренія; выкладывая ихъ въ формы леденца и наливая сахаромъ, увареннымъ въ седьмую степень уваренія, въ половину холоднымъ; поспавъ въ умѣренно жаркое мѣсто, и когда сахаръ получитъ видъ кристалла, сіе означаетъ, что леденецъ поспѣлъ, и тогда разложи его по банкамъ.

Земляника въ сорокѣ.

Возьми произвольное количество свѣжей ягоды земляники, обмакивай ее въ взбитой яичной бѣлокѣ, обваляй потомъ самымъ чистымъ мѣлкимъ сахаромъ, сдувай съ верху чѣшобъ не слишкомъ много къ ягодамъ онаго приспавало; потомъ разложи ихъ на бумажные листы и поспавъ на рѣшешкахъ въ умѣренно жаркое мѣсто.

Разныя приуготовленія компотовъ.

Компотъ изъ померанцовъ.

Возьми произвольное количество померанцовъ, разрѣжь начешверо, сѣмьички выкинь, а чешвершины вымачивай нѣскольکو дней въ водѣ; сахаръ разтвори въ ту-

сированной сиропъ, положи на него померанцы и сполько вари, чтобъ напишались сахаромъ, и подавивъ соку изъ свѣжаго померанца, подавай на споль.

Изъ каманика компотъ.

Возьми развари полфунна сахара съ спѣканомъ краснаго вина, положи цѣлкомъ корицы, померанцовую корку и густой сиропъ; обери каманику со спѣбельковъ, положи въ сиропъ, накрой сковородку и на сильномъ огнѣ дай нѣсколько разъ вскипѣть; снявъ съ огня, ягоды выбери на блюдо, а сиропъ увари еще и выложи къ ягодамъ.

Яблочной компотъ съ арракомъ.

Очисти яблочки, разрѣжь каждое пополамъ, свари въ виноградномъ винѣ съ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и коркою; смочи не много арракомъ или ромомъ, и подавай.

Грушевой компотъ по мѣщански.

Возьми грушъ среднихъ, какого бы времени и года ни были, обрѣжь не много ихъ спѣбли, сними пятнышки, копорыя бываютъ на верху оныхъ, вымой ихъ хорошенъко и вари въ водѣ съ сахаромъ и корицею; подавай не много съ сиропомъ.

Грушевой компотъ по деревенски.

Возьми и жарь груши на весьма пыломъ огнѣ, переворачивая ихъ, пока легко съ нихъ снимется верхняя кожа; вари ихъ покрывши съ водою, сахаромъ и нѣсколькими корками цитрона, и снимай съ огня; когда надобно подавашь.

Каштановой компотъ.

Возьми испеки каштаны подъ пепломъ; очисти оныя и жми не раздавляя; опусти пошомъ въ сахаръ не много отваренной. Когда оныя довольно напишуются сахаромъ, вынь, сложи на блюдо и подлей въ нихъ цитроннаго сока; подавая на столъ, посыпашь мѣлкимъ сахаромъ.

Абрикосовые обыкновенные компоты.

Возьми абрикосовъ вареныхъ въ сахарѣ и не много ихъ сироу, положи въ него нѣсколько воды и сахара, и все сіе не много кипяти. Абрикосы вынувъ, перевари оныя въ сиропѣ, которымъ послѣ надлежитъ облишь абрикосы предъ подаваніемъ оныхъ на столъ.

Смородинной компотъ.

Сперва очисти сахаръ и сними пѣнку; положи въ него плодъ, дай оному кипѣть покрывши и превранишь въ желей; сн-

ми съ огня, очисти пѣнку, дай просты-
нуть и подавай въ компотникѣ. На фунтъ
плода полагають можно около полуфунта
сахару и полуштофа воды. Иные просто
бросають плодъ въ сахаръ, уваренный въ
осьмую степень, и дають оному разъ вски-
пѣть, а потомъ уже вынимають и подаютъ.

Виноградной компотъ изъ неспѣлаго.

Возьми неспѣлыя ягоды виноградныя,
распори съ бока, вынь сѣмячки и ягоды
клади въ закипающую воду; посмащивай,
когда ягоды блѣднѣть начнутъ; въ сіе
время должно оныя снять съ огня и изъ
воды кипящей переложить въ холодную,
чтобы опять получили свой зеленой цвѣтъ.
На фунтъ сихъ ягодъ развари въ сиропъ
полфунта сахара съ стаканомъ воды, вски-
пяши до двухъ разъ, сними пѣнку, послѣ
чего компотъ и готовъ.

Крыжовникового й компотъ.

Взять произвольное количество кры-
жовниковыхъ ягодъ, очисти ихъ отъ спе-
бельковъ, положи въ кипящую воду, накрой
посудину и держи ягоды въ водѣ нѣсколь-
ко минутъ. Между тѣмъ положи въ ко-
спрюлю большой кусокъ сахара, налей
виноградникъ виномъ смѣшаннымъ попо-
ламъ съ водою, выдави туда же сокъ изъ
однаго лимона, прибавь корицы и свари

въ густой сиропъ; ягоды откинувшись на рѣшето, чтобъ осякли, вари въ семь сиропъ. Какъ скоро ягоды начнутъ ломаться, выбери оныя на блюдо, сиропъ еще увари, опять поклади въ него ягоды и держи полчаса на горячей золѣ.

Французскаго чернослива компотъ.

Возьми Французскаго чернослива сколько заблагоразсудишь, поспавъ на огонь въ холодной водѣ, вари два часа, прибавь корицы цѣлкомъ, сахара и лимонной корки. Чѣмъ больше черносливъ варится, тѣмъ лучше распускается. Впрочемъ онъ никогда не разварится, а потому сокъ съ нимъ уваривать до сгущенія, тогда сокъ самъ собою превращается въ сиропъ, съ которымъ и подавай сей компотъ, посыпавъ мѣлко искрошенной лимонною коркою.

Вишневой компотъ.

Возьми самыхъ лучшихъ вишенъ, обрѣжь, спебли оныхъ до половицы, перешри ихъ хорошенько, вари на небольшомъ огнѣ съ водою и сахаромъ, снимая пѣнки бумагою и полагая полфунта сахара на фунтъ плода.

Персиковой компотъ.

Возьми персиковъ нѣсколько твердыхъ, очисти оныя, вынь косточки, вари ихъ до нѣхъ поръ, какъ всплывутъ на

верхъ и пошмякнущь ; сними съ огня и переложи въ холодную воду; потомъ положи ихъ вариться въ опваренной сахаръ до шѣхъ поръ , какъ не будешь болѣе на нихъ пѣнки ; сними съ огня и подавай горячій.

Померанцовой колпотъ по мѣшански.

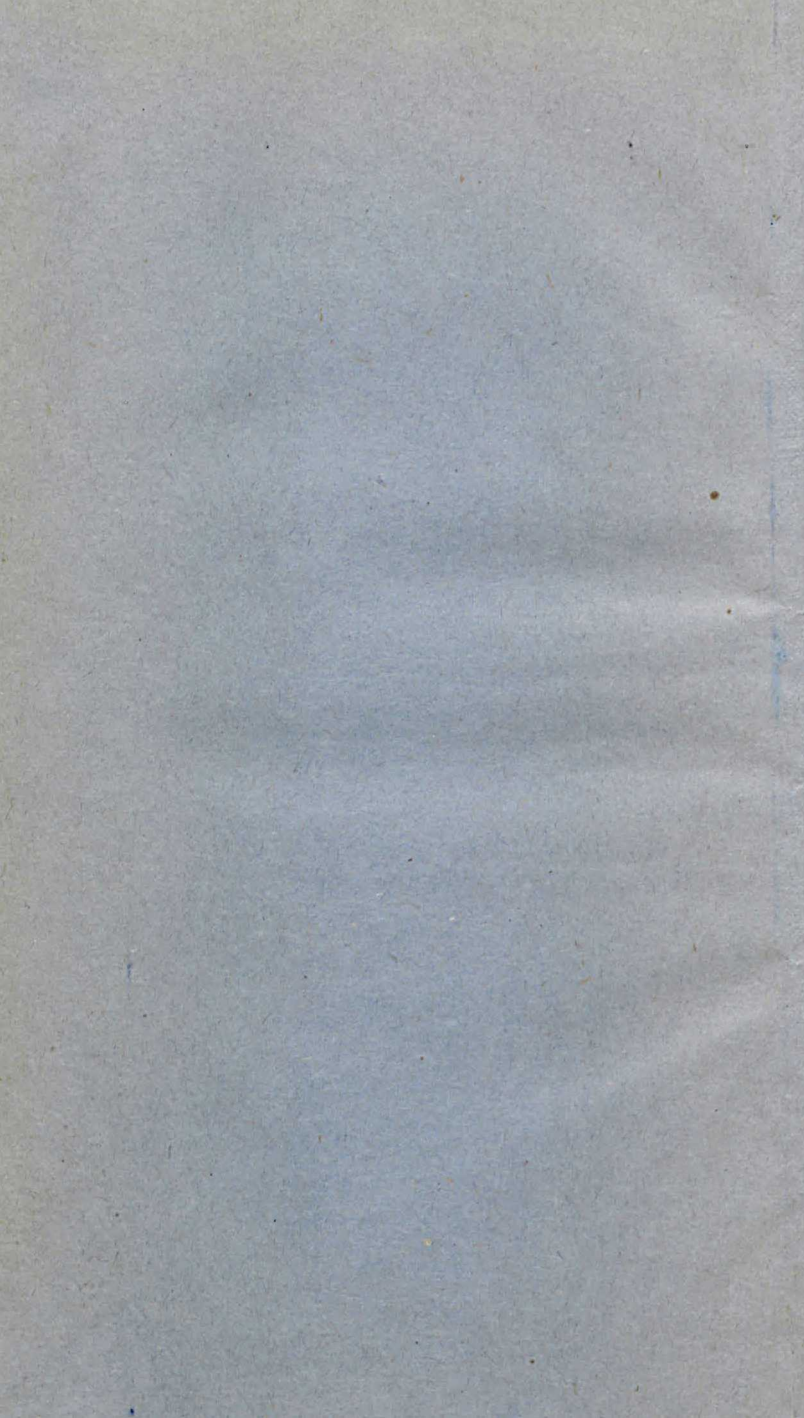
Возьми приличное количество померанцовъ , очисти оныя и разрѣжь ломшиками ; разложи обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ съ верху и съ низу на компотникъ и подавай оныя съ небольшимъ количествомъ сиропа.

Персиковой колпотъ.

Еслили возьмешь персиковъ спѣлыхъ , то очисти ихъ , вынь косточку и разрѣжь всякой персикъ начешверо ; положи ихъ въ пазъ или коспрюлю съ мѣлкимъ сахаромъ на дно оной съ ципранною коркою , вареною въ сахарѣ , изрубленною мѣлко вари въ печи , и когда уварятся , посыпь сахаромъ и дай какой нибудь цвѣтъ.

К о н е ц ъ.





LHB. XIX- 14321

